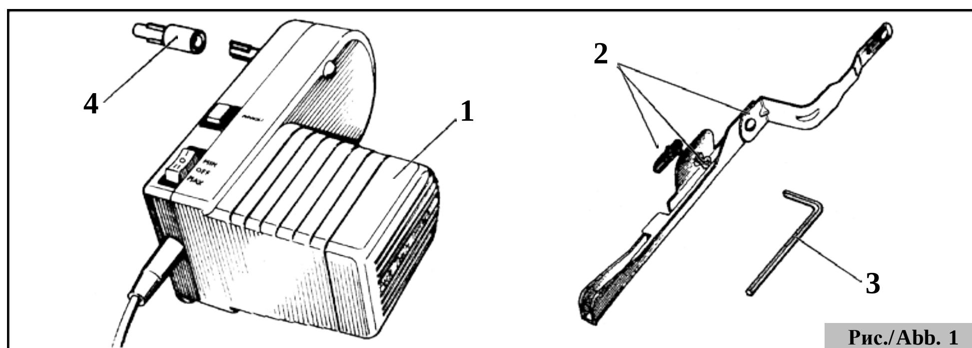


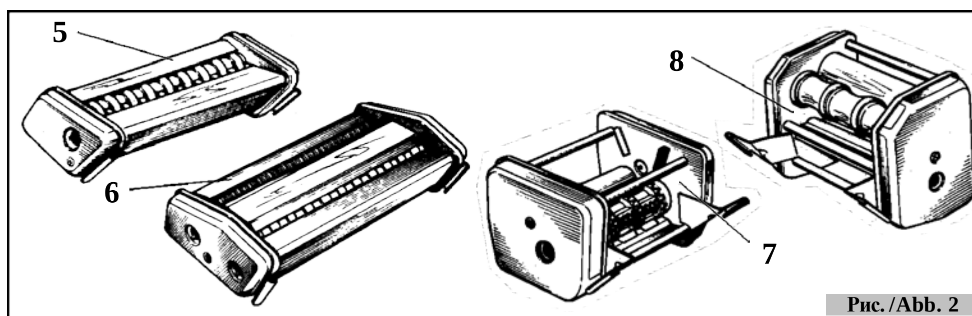
Libretto di istruzioni

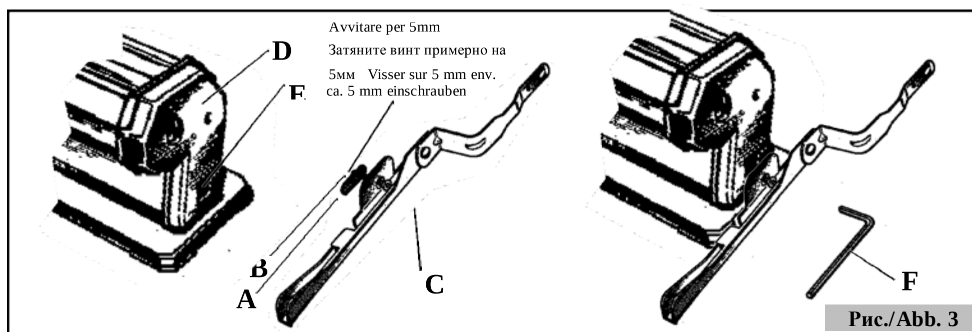
Руководство по эксплуатации
Manual Manuel d’instructions
Gebrauchsanleitung
Manual de instrucciones

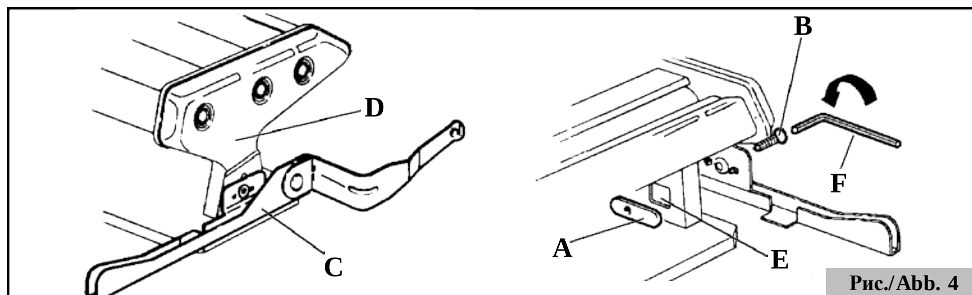
Imperia

DISEGNI ILLUSTRATIVI – ИЛЛЮСТРАЦИИ ДЕТАЛЕЙ EXAMPLES DESSINS -









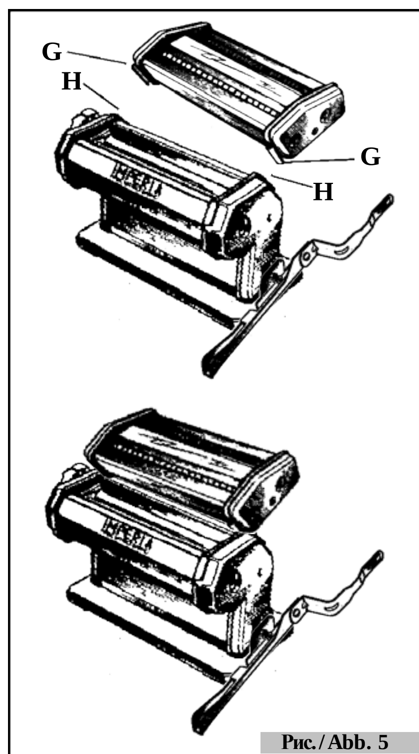


Рис./Abb. 5

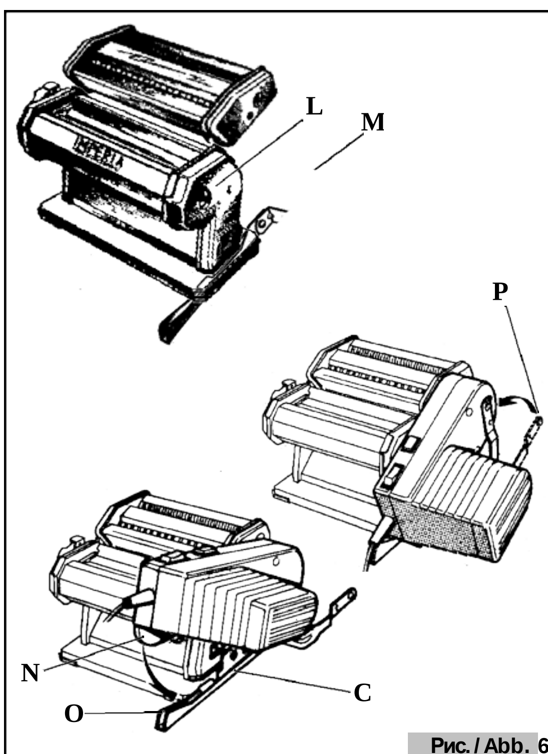


Рис./Abb. 6

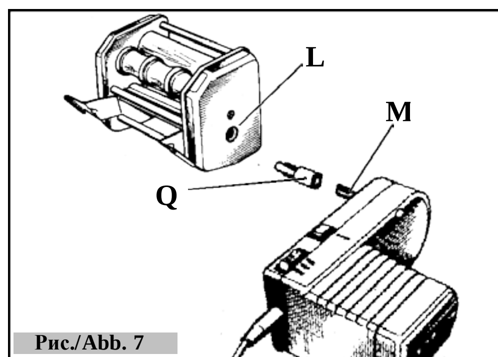


Рис./Abb. 7

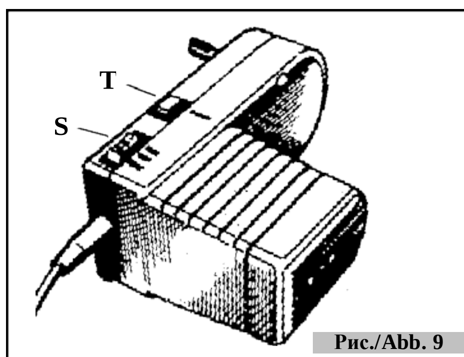


Рис./Abb. 9

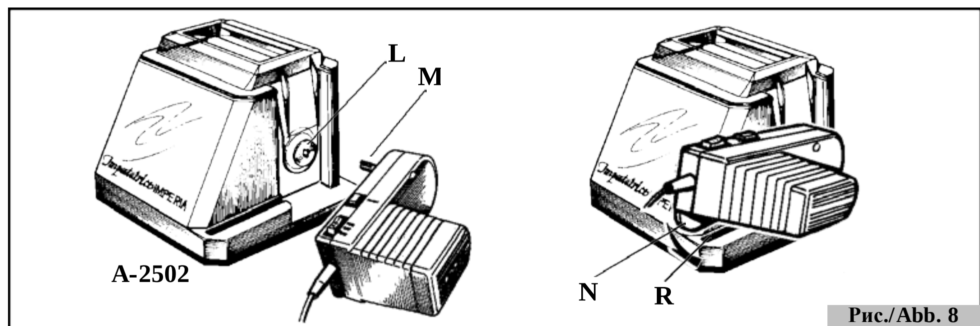


Рис./Abb. 8

ITALIANO



Ci congratuliamo con Voi per l'ottima scelta. Il motoriduttore



adattabile a tutti i modelli di macchina per pasta manuali e i suoi accessori, permetterà di trasformare la vostra macchina manuale in motorizzata.

AVVERTENZE. IL PRESENTE MANUALE È PARTE INTEGRANTE DELLA MACCHINA.

Prima di compiere qualsiasi operazione, leggere attentamente TUTTE le norme di sicurezza, le istruzioni e le condizioni di garanzia di seguito riportate. Qualsiasi utilizzo della macchina non previsto dal presente manuale di istruzioni deve considerarsi scorretto o improprio.

L'uso improprio del motore PastaFacile può comportare condizioni di pericolo; si consiglia quindi di conservare con cura e a portata di mano queste istruzioni per consultarle in caso di necessità.

ATTENZIONE! Il fabbricante si ritiene sollevato da eventuali responsabilità in caso di:

- **uso improprio;**
- **non corretta installazione;**
- **alimentazione elettrica non idonea;**
- **modifiche o interventi non autorizzati dal fabbricante;**
- **utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello.**

ATTENZIONE! Per qualsiasi dubbio e per qualunque impiego non previsto da questo manuale, interpellare il rivenditore prima dell'installazione. Per qualsiasi comunicazione indicare sempre il MODELLO ed il NUMERO DI MATRICOLA della macchina.

AVVERTENZE. La vostra macchina manuale per mezzo dell'inserimento del motore PastaFacile, diventa motorizzata e quindi NON È UN GIOCATTOLO.

DURANTE L'USO VA SEMPRE TENUTA LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

Non utilizzare la macchina con indumenti o grembiuli i cui lembi possano impigliarsi tra i rulli rotanti della sfogliatrice o dei suoi accessori. Porre particolare attenzione, per questo motivo oltre che per ragioni igieniche, anche ai capelli (si consiglia di tenerli raccolti sul capo all'interno di una cuffia protettiva) e ai monili (catenine, braccialetti, ecc...).

Sistemare la macchina che si intende utilizzare e su cui si vuole montare il motore PastaFacile, su di una superficie piana e stabile, in grado di sopportarne il peso. Prima di iniziare l'utilizzo assicurarsi di saper arrestare velocemente la macchina in caso di emergenza.

Non utilizzare il motore PastaFacile se:

- non funziona correttamente;
- è stato danneggiato o è caduto;
- il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.

Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenerli lontani da superfici calde.

Non lasciare pendere il cavo di alimentazione da bordi di tavoli o mobili.

Non usare questa macchina vicino a lavandini o su basamenti bagnati.

AVVERTENZE DI CARATTERE GENERALE

Il motoriduttore PastaFacile può essere utilizzato su macchine per pasta manuali (Sfogliatrici Imperia, Titania e di altre marche) e loro accessori come: apparecchi taglia sfoglia (Imperia Simplex - Imperia Duplex),

apparecchi formatura ravioli (Imperia RavioliMaker), apparecchi formatura gnocchi (Imperia MilleGnocchi). Inoltre può essere utilizzato anche su Imperia Impastatrice A-2502. Utilizzando PastaFacile non servono più i morsetti per il fissaggio della macchina al piano di lavoro e, ovviamente, la manovella.

COMPONENTI DEL PASTAFACILE (Fig.1)

Gli elementi che compongono PastaFacile sono:

1 - Corpo motoriduttore
2 - Staffa guida universale con vite e piastrina
3 - Chiave per fissaggio staffa guida universale
4 - Prolunga di adattamento (per apparecchi RavioliMaker e MilleGnocchi)

ACCESSORI PER MACCHINE SFOGLIATRICI (Fig.2)

5 - Apparecchi taglia sfoglia della linea “Simplex” (taglio singolo)
6 - Apparecchi taglia sfoglia della linea “Duplex” (taglio doppio)
7 - Apparecchio formatura ravioli “RavioliMaker”
8 - Apparecchio formatura gnocchi “ MilleGnocchi”

MONTAGGIO STAFFA GUIDA UNIVERSALE (Fig.3,4)

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"

Montaggio "STAFFA GUIDA UNIVERSALE" su macchine sfogliatrici con vano sede morsetto non passante *- (Fig. 3)*

Assicurarsi che la piastrina (**A**) sia avvitata alla vite (**B**) per circa 5mm, accostare la staffa guida (**C**) alla macchina sfogliatrice (**D**) inserendo di sbieco la piastrina (**A**) (come un bottone nella sua asola) nel vano sede morsetto (**E**). Avvitare a fondo la vite (**B**) usando l'apposita chiave (**F**) sino al completo bloccaggio ed assestamento della staffa guida (**C**) sul lato della sfogliatrice.

Montaggio "STAFFA GUIDA UNIVERSALE" su macchine sfogliatrici con vano sede morsetto passante - (Fig.4). Svitare completamente la piastrina (**A**) dalla vite (**B**), accostare la staffa di guida (**C**) sul lato della macchina sfogliatrice (**D**), tenete appoggiata la piastrina (**A**) all'interno della macchina stessa (contro in vano passante sede morsetto **E**), imbocc are la vite sul filetto della piastrina e avvitare a fondo usando l'apposita chiave (**F**) fino al completo bloccaggio della staffa guida.

MONTAGGIO DEGLI ACCESSORI SULLA MACCHINA SFOGLIATRICE

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"

- Scelto l'accessorio desiderato, inserire le alette di aggancio (**G**) dell'accessorio con le alette (**H**) della macchina sfogliatrice, spingere verso il basso con una lieve pressione sino ad ottenere un bloccaggio stabile tra l'accessorio e la macchina sfogliatrice.
- La procedura di montaggio degli accessori È valida per tutti gli apparecchi indicati nella fig.2

MONTAGGIO DEL MOTORIDUTTORE

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"

ATTENZIONE!

Tutte le operazioni di montaggio del motoriduttore PastaFacile vanno eseguite **SEMPRE con spina presa di corrente disinserita.**

PROCEDURA DI MONTAGGIO

Inserire nel foro sede manovella (**L**) (presente su tutte le sfogliatrici e i suoi accessori) il perno alettato (**M**) del PastaFacile; per facilitare l'innesto è sufficiente ruotare il motore fino a far combaciare le alette del perno con le tacche del foro. A innesto effettuato spingere a fondo fino al completo inserimento del perno. Ruotare in senso antiorario il PastaFacile finché l'aletta (**N**) vada ad inserirsi perfettamente nella canalina (**O**) della staffa-guida (**C**); ruotare in senso antiorario la leva di tenuta (**P**) sino a che la stessa vada a fermare e comprimere il PastaFacile contro la sfogliatrice.

MONTAGGIO DEL PASTAFACILE CON GLI ACCESSORI "RAVIOLI MAKER" E "MILLE GNOCCHI" (Fig.5)

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo "PULIZIA E MANUTENZIONE"

Per il montaggio del motore PastaFacile con gli accessori "Imperia

RavioliMaker” e “Imperia MilleGnocchi” seguire la procedura come descritto nella Fig.6.
Inserire però prima sul perno alettato (**M**) del PastaFacile, la prolunga di adattamento (**Q**), specificatamente dimensionata per i fori manovella (**L**) di questi specifici accessori.

MONTAGGIO DI PASTAFACILE CON “IMPASTATRICE A-2502”

Prima di ogni utilizzo: seguire le istruzioni descritte nel paragrafo “PULIZIA E MANUTENZIONE”
Per il montaggio del motore PastaFacile con l’Impastatrice A-2502 seguire la procedura come descritto nella Fig.6.

ATTENZIONE! Con l’Impastatrice A-2502 non va utilizzata la staffa guida universale che serve per collegare il motore alla sfogliatrice, perché l’impastatrice è già dotata di una sede appositamente predisposta.
È sufficiente infilare il perno (**M**) nel foro (**L**) e abbassare il PastaFacile affinché la sua aletta (**N**) si inserisca nella canalina (**R**).

UTILIZZO DEL MOTORIDUTTORE "PASTA FACILE" (Fig.9)

Il motoriduttore Imperia PastaFacile è dotato di un interruttore (**S**) a tre posizioni e di un pulsante (T) per il funzionamento ad intermittenza.

FUNZIONI DELL'INTERRUTTORE "S"

POSIZIONE **I = MIN** - velocità minima (lavorazioni con accessori) POSIZIONE **O = OFF** - condizione di riposo (il motore non gira)

POSIZIONE **II = MAX** - velocità massima (lavorazioni con Sfogliatrice e Impastatrice)

Naturalmente l'utilizzo della velocità minima o massima resta sempre a discrezione dell'utilizzatore. **FUNZIONI DEL PULSANTE "T"** Pulsante ad intermittenza. Questo pulsante agisce solo quando viene premuto, il motore PastaFacile si arresta appena questo viene rilasciato.

L'azionamento ad "intermittenza" diventa indispensabile quando si deve usare l'accessorio ImperiaPavioliMaker e serve per consentire una corretta distribuzione del ripieno durante la formatura dei ravioli.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Prima di far funzionare la macchina, controllare che la tensione della Vostra abitazione sia di 220/240 V (frequenza 50 Hz). Non utilizzabile altro tipo di alimentazione.

Prima di inserire la spina nella presa di corrente ASSICURARSI SEMPRE CHE L'INTERRUTTORE SIA IN POSIZIONE "O" (condizione di riposo). Il fabbricante declina ogni responsabilità per danni a persone o cose derivanti dalla mancata osservazione di questa norma. Ove necessario montare un adattatore per la spina, assicurarsi della sua conformità al cavo di alimentazione.

IN CASO DI EMERGENZA.

Mettere l'interruttore in posizione " O" (condizione di riposo) e staccare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

PULIZIA E MANUTENZIONE PRIMA DI OGNI UTILIZZO

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. Pulite accuratamente tutti i componenti che si intendono utilizzare unicamente con un panno asciutto, oppure un pennello morbido.

DOPO AVER MONTATO E MESSO IN MOTO IL PASTA FACILE si può completare l'operazione di pulizia facendo passare tra i rulli in rotazione della sfogliatrice una piccola porzione di impasto (in modo da rimuovere eventuali residui di polvere). Questa operazione è consigliabile anche su tutti gli accessori che si intende utilizzare.

ATTENZIONE. La pasta impiagata per queste operazioni dovrà essere ovviamente eliminata.

Il motoriduttore PastaFacile, la Sfogliatrice e tutti gli accessori non vanno MAI lavati con getti d'acqua oppure con detersivi. Non lavare MAI in lavastoviglie nessun componente di queste macchine.

PULIZIA E MANUTENZIONE AL TERMINE DI OGNI UTILIZZO

PORRE L'INTERRUTTORE DEL PASTA FACILE IN POSIZIONE "O" E DISINSERIRE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE. Pulire accuratamente tutti i componenti utilizzati con un panno asciutto oppure con un pennello morbido, per rimuovere eventuali residui di pasta o di farina.

Non rimuovere MAI residui di pasta o di farina con utensili o posate appuntite. Non lavare MAI il PastaFacile, la Sfogliatrice e gli accessori con acqua o detersivi.

Assicurarsi che tutti i componenti siano perfettamente puliti prima di riporli dopo l’utilizzo.

IN CASO DI MANCATO FUNZIONAMENTO

Controllare che non si sia verificata una delle seguenti anomalie:

PROBLEMA	CAUSA PROBABILE	RIMEDIO
Il motore non si avvia o si ferma improvvisamente?	**A - Spina disinserita o non inserita correttamente**	**A - Inserire correttamente la spina**
	B - Interruttore in posizione “O” oppure “II”	**B - Premere l’interruttore in posizione “I”**
	C - La staffa-guida non è stata fissata in	**C - Fissare meglio la staffa**

Nel caso in cui le anomalie riscontrate non siano risolvibili con i rimedi indicati, rivolgersi al Rivenditore Autorizzato Imperia di fiducia.



Поздравляем! Вы сделали правильный выбор!
Двигатель



можно установить на все ручные спагетницы, которые вместе со всеми вспомогательными принадлежностями станут моторизованными.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. ЭТО РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ ПРИБОРА

Перед выполнением любой операции, пожалуйста, внимательно прочтите ВСЕ предупреждения по технике безопасности, инструкции и гарантийные условия, изложенные в данном руководстве.

Любое использование прибора не по назначению, предусмотренному в данном руководстве, считается неправильным и ненадлежащим. Неправильное использование двигателя PastaFacile может быть опасным; поэтому желательно сохранить это руководство и держать его под рукой, чтобы в будущем можно было уточнить необходимую информацию, в случае необходимости.

ВНИМАНИЕ! Производитель не несет ответственности в случае:

- **неправильного использования**
- **неправильной установки**
- **неправильного подключения к сети питания**
- **изменений или ремонта без разрешения поставщика**
- **использования не оригинальных или не специально предназначенных для данной модели запасных частей.**

ВНИМАНИЕ! Если у вас есть какие-либо сомнения или вопросы по поводу использования прибора, не описанные в данном руководстве, обратитесь к продавцу, прежде чем устанавливать прибор. В случае обращения к консультанту по каким-либо вопросам, пожалуйста, укажите МОДЕЛЬ и РЕГИСТРАЦИОННЫЙ НОМЕР прибора.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ. Двигатель PastaFacile позволяет сделать Ваш ручной прибор моторизованным, поэтому ЭТО НЕ ИГРУШКА.

ДЕРЖИТЕ ПОДАЛЬШЕ ОТ ДЕТЕЙ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. Не используйте прибор, если на Вас надета свободная одежда или фартук, которые могут быть захвачены вращающимися валиками спагетницы или ее принадлежностями.

Обратите особое внимание на свои волосы: их следует завязать сзади не только из гигиенических соображений, но и в целях безопасности (желательно надевать защитный колпак). Снимите украшения (цепочки, браслеты, т.д.).

Установите прибор, который Вы будете использовать, и прибор, который Вы хотите оснастить двигателем PastaFacile, на плоскую устойчивую поверхность, которая может выдержить их вес.

Прежде чем включать машину, убедитесь, что Вы знаете, как ее выключить в случае аварийной ситуации.

Не используйте двигатель PastaFacile, если:

- есть нарушения в его работе
- он был поврежден или упал
- электрический шнур или вилка повреждены.

Не окунайте электрический шнур или вилку в воду. Держите их подальше от горячих поверхностей.
Не оставляйте электрический шнур свисающим с края рабочей поверхности или стола.
Не используйте прибор вблизи раковин или на влажной поверхности.

ОБЩИЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Двигатель PastaFacile можно использовать с ручными спагетницами (производства Imperia, Titania и др.) и их вспомогательными приборами, такими как устройство для нарезания спагетти (Imperia Simplex - Imperia Duplex), устройство для изготовления равиоли (Imperia RavioliMaker), устройство для ньокки и клецок (Imperia MilleGnocchi). При использовании PastaFacile нет необходимости фиксировать прибор на рабочей поверхности, а также не нужно использовать рукоятку.

КОМПОНЕНТЫ PASTAFACILE (рис. 1)

PastaFacile состоит из следующих элементов:

1 – Корпус двигателя
2 – Универсальный направляющий вал с винтами и пластиной
3 – Торцовый ключ для крепления универсального направляющего вала
4 – Адаптер для устройства для изготовления равиоли и ньокки

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ СПАГЕТНИЦЫ (рис.2)

5 – Устройство для нарезания листа спагетти из линейки Simplex (одноходовые)
6 - Устройство для нарезания листа спагетти из линейки Duplex (двойной рез)
7 – Устройство для изготовления равиоли ‘RavioliMaker’
8 – Устройство для изготовления ньокки и клецок ‘MilleGnocchi’

УСТАНОВКА УНИВЕРСАЛЬНОГО НАПРАВЛЯЮЩЕГО ВАЛА (рис. 3, 4)

Перед использованием: следуйте инструкциям, приведенным в пункте "ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ"

Установка УНИВЕРСАЛЬНОГО НАПРАВЛЯЮЩЕГО ВАЛА на спегетницы с глухим зажимом-скобой. (рис. 3)

Проверьте, чтобы пластина (**A**) была посажена на винты (**B**) примерно на 5 мм, расположите направляющий вал (**C**) вдоль спагетницы (**D**), вставляя пластину (**A**) немного косо в отверстие зажима-скобы (**E**) (как при застебании пуговиц на одежде). Затяните винты (**B**) с помощью ключа-шестигранника (**F**) так, чтобы направляющий вал (**C**) прочно зафиксировался на стороне спагетницы.

Установка УНИВЕРСВЛЬНОГО НАПРАВЛЯЮЩЕГО ВАЛА на спегетницы с проходным зажимом-скобой (рис. 4).

Полностью отвинтите пластину (**A**) с винта (**B**), расположите направляющий вал (**C**) на стороне прибора (**D**), удерживайте пластину (**A**) внутри прибора (напротив отверстия для зажима E), вставьте винт в пластину и затяните его с помощью ключа-шестигранника (**F**) так, чтобы направляющий вал был полностью заблокирован.

УСТАНОВКА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ НА СПАГЕТНИЦУ (рис. 5)

Перед использованием: следуйте инструкциям, приведенным в пункте "ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ"

- Выбрав приспособление, вставьте лиапки (**G**) в отверстия для крепления (**H**) на спагетнице, протолкните их мягко вниз, пока приспособление и спагетница не будут прочно сблокированы.

ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИСПОСОБЛЕНИЙ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА ДЛЯ ВСЕХ ПРИБОРОВ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ НА РИС. 2.

УСТАНОВКА ДВИГАТЕЛЯ PASTAFACILE (рис.6)

Перед использованием: следуйте инструкциям, приведенным в пункте "ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ".

ВНИМАНИЕ! Все операции по установке двигателя PastaFacile следует ВСЕГДА ПРОВОДИТЬ, ВЫТЯНУВ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.

ПРОЦЕДУРЫ ПО УСТАНОВКЕ. Установите штырь с лапками PastaFacile (**M**) в гнездо для рукоятки (**L**), имеющееся на всех приборах и вспомогательных приспособлениях; чтобы облегчить установку, вращайте двигатель, пока лапки не совпадут с выемками. Твердо протолкните двигатель на место.

Поверните PastaFacile против часовой стрелки, пока лапка (**N**) не войдет в борозду (**O**) на универсальном направляющем валу (**C**); поверните рычаг (**P**) по часовой стрелке так, чтобы он заблокировал двигатель PastaFacile на приборе.

УСТАНОВКА PASTAFACILE С УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАВИОЛИ И НЬОККИ (рис.7)

Перед использованием: следуйте инструкциям, приведенным в пункте "ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ"

Устанавливая двигатель PastaFacile с устройством для изготовления равиоли ‘Imperia RavioliMaker’ и устройством для изготовления ньокки ‘Imperia MilleGnocchi’, следуйте процедурам, описанным на рис. 6.

Сначала установите адаптер (**Q**), специально сконструированный для гнезда рукоятки на этих устройствах, на штырь с лапками (**M**) PastaFacile.

УСТАНОВКА PASTAFACILE С ТЕСТОСМЕСИТЕЛЕМ А-2502 (рис. 8)

Перед использованием: следуйте инструкциям, приведенным в пункте "ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ".
Устанавливая двигатель PastaFacile с тестосмесителем А-2502, следуйте процедурам, описанным на рис. 6.

ВНИМАНИЕ! Универсальный направляющий вал не используется с тестосмесителем А-2502, так как смеситель оснащен специальным корпусом. Достаточно вставить штырь (**M**) в отверстие (**L**) и опустите PastaFacile, пока лапка (**N**) не войдет в борозду (**R**).

ИСПОЛЬЗВОАНИЕ ДВИГАТЕЛЯ “PASTA FACILE” (рис. 9)

Двигатель Imperia PastaFacile оснащен трехпозиционным переключателем (**S**) и кнопкой (**T**) для импульсного режима работы.

ФУНКЦИИ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ ‘S’

ПОЛОЖЕНИЕ **I = MIN** – минимальная скорость (для работы с приспособлениями)
ПОЛОЖЕНИЕ **0 = OFF** – нейтральное положение (двигатель не вращается)
ПОЛОЖЕНИЕ **II = MAX** – максимальная скорость (для работы со спагетницами и тестосмесителями).
Естественно, выбор скорости – минимальной или максимальной – решение оператора.

ФУНКЦИИ КНОПКИ ‘T’ Импульсный режим

Эта кнопка работает только в утопленном положении, двигатель PastaFacile останавливается, как только кнопка отпускается.
Импульсный режим работы необходим при использвоании устройства для равиоли Imperia RavioliMaker, позволяя правильно распределить начинку при формировании равиоли.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ

Прежде чем включать прибор, проверьте, чтобы электропитание в помещении соответствовало техническим условиям, представленным в этом руководстве.

Перед подключением прибора к сети ПРОВЕРЬТЕ, ЧТОБЫ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ БЫЛ В ПОЛОЖЕНИИ ‘0’ (нейтральное положение).

Производитель снимает с себя всю ответственность за вред, причиненный людям или имуществу вследствие несоблюдения этого требования. Если требуется адаптер для вилки, проверьте, чтобы он подходил к шнуру питания.

В АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ

Переведите переключатель в положение ‘0’ (нейтральное положение) и выньте вилку из розетки.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Чистка – как правило, единственная требуемая операция по техническому обслуживанию. Очистите Очистите все компоненты, которые Вы собираетесь использовать, сухой тряпкой или мягкой щеткой. УСТАНОВИВ И ЗАПУСТИВ ДВИГАТЕЛЬ PASTAFACILE, завершите операции по очистке, пропустив небольшое количество теста между валиками (чтобы удалить пыль).

Выполняйте эту процедуру со всеми приспособлениями, которые Вы собираетесь использвоать.

ВНИМАНИЕ. Тесто, используемое для очистки, необходимо выбросить.

НИКОГДА не мойте двигатель PastaFacile, спагетницу и дополнительные приспособления в воде или моющими средствами. НИКОГДА не мойте компоненты в посудомоечной машине.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕВЕДИТЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ В ПОЛОЖЕНИЕ ‘0’ И ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.

Тщательно очистите все компоненты сухой тряпкой или мягкой щеткой, чтобы удалить остатки спагетти или муки.

НИКОГДА не удаляйте остатки спагетти или муки острыми предметами или столовыми приборами.

НИКОГДА не мойте PastaFacile, спагетницу или дополнительные приспособления водой или моющими средствами.

Прежде чем откладывать все компоненты на хранение, проверьте, чтобы они были идеально чистыми.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если прибор не работает, проверьте, нет ли какой-либо из нижеперечисленных неисправностей:

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Двигатель не может немедленно включиться или остановиться	А – Прибор не подключен к сети питания, или вилка вошла в розетку не полностью	А – Правильно подключите прибор к сети

	Б –Переключатель в положении “0”	**Б** – Установите переключатель в положение “I” или «II»
Двигатель дрожит во время работы	**В** – Направляющий вал зафиксирован неправильно	**В** – Правильно зафиксируйте направляющий вал спагетницы
	Г – Направляющий бар неправильно удерживает двигатель относительно прибора	**Г** – Установите рычаг, как показано на рис. 6

Если указанные выше действия не помогли решить проблему, обратитесь к ближайшему уполномоченному представителю Imperia.

FRANÇAIS



Nous vous félicitons de l’excellent choix que vous avez fait. Le motoréducteur



S’adaptant à tous les modèles manuels de machine à pâtes et ses accessoire, permettra de transformer votre machine manuelle en motorisée.

AVERTISSEMENTS. LE PRESENT MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE LA MACHINE

Avant de procéder à toutes opérations, lire attentivement TOUTES les normes de sécurité, les instructions et les conditions de garantie indiquées ci-après. Toutes utilisations de la machine non prévues par le présent manuel d’instructions doivent être considérées comme incorrectes ou impropres.

L'utilisation impropre du moteur PastaFacile peut comporter des conditions de danger; il est donc conseillé de conserver avec soin et à la portée de la main ces instructions pour les consulter en cas de besoin.

ATTENTION! **Le fabricant décline toutes responsabilité en cas de:**
- **utilisation impropre**
- **installation incorrecte;**
- **alimentation électrique non appropriée;**
- **modifications ou interventions non autorisées par le fabricant;**
- **utilisation de pièces de rechange non d'origine ou non spécifiques pour le modèle.**

ATTENTION! **En cas de doute, et pour toutes utilisations non prévues par ce manuel, interpeller le revendueur avant l'installation. Pour toutes communications, indiquer toujours le MODELE et le NUMERO DE MATRICULE de la machine.**

AVERTISSEMENTS. En montant sur votre machine manuelle le moteur PastaFacile, elle se transforme en machine motorisée et N'EST DONC PAS UN JOUET.

PENDANT L'UTILISATION, IL FAUT TOUJOURS LA TENIR HORS DE LA PORTEE DES ENFANTS.

Ne pas utiliser la machine en portant des vêtements ou des tabliers dont les pans pourraient s'accrocher entre les rouleaux tournants de la machine à abaisse ou de ses accessoires. Faire très attention, pour cette raison et, en plus, pour des raisons hygiéniques, également aux cheveux (il est conseillé de les ressembler sur la tête à l'intérieur d'une coiffe de protection) et aux bijoux (chaînettes, bracelets, etc...).

Installer la machine qu'on désire utiliser et sur laquelle on veut monter le moteur PastaFacile sur une surface plane et stable à même de soutenir son poids.

Avant de commencer le travail, s'assurer de pouvoir arrêter rapidement la machine en cas d'urgence. Ne pas utiliser le moteur PastaFacile si:
- il ne fonctionne pas correctement;
- il a été endommagé ou il est tombé;
- le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés.

Ne pas plonger le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau. Les tenir loin des surfaces chaudes.

Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation des bords de tables ou des meubles.

Ne pas utiliser la machine près d'éviers ou sur des socles mouillés.

AVERTISSEMENTS DE CARACTERE GENERAL

Le motoréducteur PastaFacile peut être utilisé sur des machines à pâte manuelles (Machines à abaisse Imperia, Titania et d'autres marques) et leurs accessoires comme: appareils découpe-abaisse (Imperia Simplex - Imperia Duplex), appareils de formage de ravioli (Imperia RavioliMaker), appareils de formage de gnocchi (Imperia MilleGnocchi). De plus, il peut être utilisé également sur Imperia Impastatrice A-2502 (Pétrisseur). En utilisant PastaFacile, les étaux pour fixer la machine au plan de travail et, naturellement, la manivelle ne servent plus.

COMPOSANT DU PASTAFACILE (Fig.1)

Les élements composant PastaFacile sont:

1 - Corps motoréducteur
2 - Etrier-guide universel avec vis et plaque
3 - Clé pour la fixation de l'étrier-guide universel
4 - Rallonge d'adaptation (pour les appareils RavioliMaker et MilleGnocchi)

ACCESSOIRES POUR M ACHINE A ABAISSE (Fig.2)

5 - Appareils découpe-abaisse de la ligne "Simplex" (découpe simple)
6 - Appareils découpe-abaisse de la ligne "Duplex" (découpe douple)
7 - Appareil de formage de ravioli "RavioliMaker"
8 - Appareil de formage de gnocchi "MilleGnocchi"

MONTAGE DE L'ETRIER-GUIDE UNIVERSEL (Fig.3,4)

Avant toute utilisation: suivre les instructions données au paragraphe "NETTOYAGE ET ENTRETIEN". **Montage "ETRIER-GUIDE UNIVERSEL" sur les machines à abaisse avec siège de l'étau non passant - (Fig. 3)** S'assurer que la plaque (**A**) est bien vissée à la vis (**B**) sur 5 mm environ, approcher l'étrier-guide (**C**) de la machine à abaisse (**D**) en introduisant de biais la plaque (**A**) (comme un bouton dans son oeillet), dans le siège de l'étau (**E**). Serrer à fond la vis (**B**) en utilisant la clé (**F**) jusqu'à bloquer complètement et ajuster l'étrier-guide (C) sur le côté de la machine.

Montage "ETRIER-GUIDE UNIVERSEL" sur les machines à abaisse avec siège de l'étau passant - (Fig. 4)

Dévisser complètement la plaque (**A**) de la vis (**B**), approcher l'étrier-guide (**C**) sur le côté de la machine à abaisse (D) tenir appuyée la plaque (**A**) à l'intérieur de la machine (contre le siège passant de l'étau (**E**), introduire la vis sur le filet de la plaque et serrer à fond en se servant de la clé (**F**) jusqu'à bloquer complètement l'étrier.

MONTAGE DES ACCESSOIRES SUR LA MACHINE A BAISSE (Fig.5)

Avant toute utilisation: suivre les instructions données au paragraphe “NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.

- Après avoir choisi l’accessoire voulu, introduire les ailettes d’accrochage (G) de l’accessoire aux ailettes (H) de la machine à abaisse, pousser vers le bas par une légère pression jusqu’à obtenir un blocage stable entre l’accessoire et la machine à abaisse.
- LA PROCEDURE DE MONTAGE DES ACCESSOIRES EST VALABLE POUR TOUS LES APPAREILS INDIQUES A LA PAGE 3 - FIG.2

MONTAGE DU MOTOREDUCTEUR PASTAFACILE (Fig.6)

Avant toute utilisation: suivre les instructions données au paragraphe “NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.

ATTENTION! Toutes les opérations de montage du motoréducteur PastaFacile doivent être effectuées ***TOUJOURS AVEC LA FICHE DE COURANT DEBRANCHEE.***

PROCEDURE DE MONTAGE. Introduire dans le trou du siège de la manivelle (**L**) (présent sur toutes les machines à abaisse et ses accessoires), la cheville à ailettes (**M**) du PastaFacile; pour faciliter l’accouplement, il suffit de tourner le moteur jusqu’à faire coïncider les ailettes de la cheville avec les encoches du trou.

Une fois l’accouplement réalisé, pousser à fond jusqu’à l’introduction complète de la cheville.

Tourner dans le sens contraire des aiguilles le PastaFacile jusqu’à ce que l’ailette (**N**) s’insère parfaitement dans la rainure (**O**) de l’étrier-guide (**C**); tourner dans le sens contraire des aiguilles le levier de tenue (**P**) jusqu’à ce qu’il s’arrête et comprimer le PastaFacile contre la machine à abaisse.

MONTAGE DU PASTAFACILE AVEC LES ACCESSOIRES “RAVIOLI MAKER” ET “MILLE GNOCCHI” (Fig.7)

Avant toute utilisation: suivre les instructions données au paragraphe “NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.

Pour le montage du moteur PastaFacile avec les accessoires “ Imperia RavioliMaker” et “Imperia MilleGnocchi”, suivre la procédure décrite sur la fig.6. Toutefois, introduire d’abord sur la cheville à ailettes (**M**) du PastaFacile, la rallonge d’adaptation (**Q**) expréssement dimensionnée pour les trous de la manivelle (**L**) de ces accessoires.

MONTAGE DE PASTAFACILE AVEC LE “PETRISSEUR A-2502” (Fig.8)

Avant toute utilisation: suivre les instructions données au paragraphe “NETTOYAGE ET ENTRETIEN”. Pour le montage du moteur PastaFacile avec le Pétrisseur A-2502, suivre la procédure décrite sur la fig.6.

ATTENTION. Avec le Pétrisseur A-2502 il ne faut pas utiliser l’étrier guide universel qui sert pour l’accou- plement du moteur à la machine à abaisse, car le Pétrisseur comprend déjà un siège expréssement prévu.

Il suffit d’engager la cheville (**M**) dans le trou (**L**) et abaisser le PastaFacile afin que son ailette s’insère dans la rainure (**R**).

UTILISATION DU MOTOREDUCTEUR “PASTAFACILE (Fig.9)

Le motoréducteur Imperia PastaFacile est muni d’un interrupteur (**S**) à trois

positions et d’un poussoir (T) pour le fonctionnement intermittent.

FONCTIONS DE L’INTERRUPTEUR “S”

POSITION **I = MIN** - vitesse minimum (utilisation avec accessoires) POSITION **O = OFF** - condition de repos (le moteur ne tourne pas)
POSITION **II = MAX** - vitesse max (utilisations avec machine à abaisse et pétrisseur)
Naturellement, le recours à la vitesse minimum ou maximum reste toujours à la discrétion de l’utilisateur.

FONCTIONS DU POUSSOIR “T” Poussoir intermittent

Ce poussoir agit seulement lorsqu’il est enfoncé, le moteur PastaFacile s’arrête dés qu’il est lâché.
L’actionnement par “ intermittence” s’avère indispensable lorsqu’il faut utiliser l’accessoire Imperia RavioliMaker et sert pour réaliser une distribution correcte de la farce pendant le formage des ravioli.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant de mettre en service la machine, contrôler que la tension de votre habitation correspond à celle indiquée sur la fiche technique du présent livret. Il n’est pas possible d’utiliser un autre types d’alimentation.

Avant de placer la fiche dans la prise de courant, S'ASSURER TOUJOURS QUE L'INTERRUPTEUR SE TROUVE EN POSITION “O” (condition de repos). Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou choses à la suite de la non observation de cette norme.
Si cela est nécessaire, monter un adaptateur pour la fiche, s'assurer de sa conformité au câble d'alimentation.

EN CAS D'URGENCE

Placer l'interrupteur sur la position “O” (condition de repos) et sortir le câble d'alimentation de la prise de courant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN AVANT CHAQUE UTILISATION

Le nettoyage est le seul entretien normalement nécessaire. Nettoyer soigneusement la machine avec un chiffon sec ou bien avec un pinceau souple. APRES AVOIR MONTE ET MIS EN MARCHE LE PASTAFACILE, on peut compléter l'opération de nettoyage en faisant passer entre les rouleaux tournants de la machine à abaisse une petite portion de pâte (de façon à enlever les éventuels résidus de poussière).
Cette opération est recommandée sur tous les accessoires qu'on désire utiliser.

ATTENTION La pâte utilisée pour ces opérations devra être évidemment éliminée. **Le motoréducteur PastaFacile, la machine à abaisse et tous les accessoires ne doivent JAMAIS être lavés avec des jets d'eau ou bien des détergents. Ne JAMAIS laver dans le lave-vaisselle aucun composant de cette machine.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN AL FIN DE CHAQUE UTILISATION

PLACER L'INTERRUPTEUR DU PASTAFACILE EN POSITION “O” ET SORTIR LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT. Nettoyer soigneusement tous les composants utilisés avec un chiffon sec ou bien avec un pinceau souple pour enlever les résidus éventuels de pâte ou de farine.
Ne JAMAIS enlever les éventuels résidus de pâte ou de farine avec des outils ou des couverts pointus. Ne JAMAIS laver le PastaFacile, la machine à abaisse et les accessoires avec de l'eau ou des détergents.
S'assurer que tous les composant sont parfaitement propres avant de les ranger après l'utilisation.

EN CAS DE FONCTIONNEMENT DEFECTUEUX

Contrôler que l'une des anomalies suivantes ne se sont pas vérifiées:

PROBLEME	CAUSE PROBABLE	REMEDE
Brancher correctement la	A - Fiche débranchée ou non Le moteur ne démarre pas ou correctement branchée	A - fiche
s'arrête à l'improviste?	l'interrupteur B - Interrupteur en position “O” bien “II”	B - appuyer sur en position “I” ou

Au cas où les anomalies observées ne peuvent être éliminées avec les remèdes indiqués, s'adresser au Revendeur Agréé Imperia de confiance.

DEUTSCH

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl. Das Untersetzungsgetriebe





kann allen handbetriebenen Nudelngeräten und ihrem Zubehör angepaßt werden und erlaubt,ihre handbetriebene in eine elektrisch laufende Maschine zu verwandeln.

BEMERKUNGEN. Ihr handbetriebenes Gerät wird durch Einsatz des Motors PastaFacile ein elektrisches Gerät und IST KEIN SPIELZEUG. WÄHREND DES GEBRAUCHES IST ES IMMER AUßER REICHWEITE VON KINDERN ZU HALTEN.

Das Gerät ist nicht mit Kleidungsstücken oder Kitteln zu benutzen, deren Zipfel zwischen die sich drehenden Rollen des Teigausrollers oder des Zubehörs kommen könnten. Weitere Aufmerksamkeit ist aus diesem Grunde über die Hygiene hinaus sowohl den Haaren (es ist ratsam, diese auf dem Kopf unter einer Schutzhaube zusammenzunehmen) als auch Schmuckstücken (Ketten, Armbänder usw.) zu schenken.

Das mit dem Motor PastaFacile anzuwendende Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche stellen, die in der Lage ist, sein Gewicht zu tragen. Vor Gebrauchsbeginn versichern Sie sich bitte, daß Sie das Gerät in Notfällen binnen kurzer Zeit zum Stehen bringen können.
Den PastaFacile-M otor nicht anwenden, wenn
- **dieser nicht korrekt funktioniert**
- **er beschädigt wurde oder hinfiel**
- **sein Versorgungskabel oder Stecker beschädigt sind**

Das Versorgungskabel bzw. den Stecker nicht in Wasser tauchen. Nicht in der Nähe von heißen Oberflächen halten. Das Versorgungskabel nicht von Tischkanten oder Möbeln herunterhängen lassen. Das Gerät nicht in der Nähe von Spülbecken oder naßen Unterflächen benutzen.

BEMERKUNGEN ALLGEMEINEN CHARAKTERS. **Das Untersetzungsgetriebe PastaFacile kann für handbetrie-bene Nudelgeräte (Nudelausroller Imperia, Titania und andere Marken) und ihr Zubehör wie: Ausroll-Schneidgeräte (Imperia Simplex - Imperia Duplex), Ravioli-Geräte (Imperia RavioliMaker), Gnocchi-Geräte (Imperia MilleGnocchi) eingesetzt werden, wie auch für das Imperia Knetgerät A-2502. Bei Benutzung des PastaFacile sind nicht mehr die Befestigungsklemme des Gerätes an der Arbeitsfläche und natürlich auch nicht die Kurbel notwendig.**

BEMERKUNGEN. **Vorliegende Gebrauchsbeschreibung ist ein fester Bestandteil des Gerätes. Vor Durchführung eines jeglichen Vorganges lesen Sie bitte ALLE hier nachstehenden Sicherheitsnormen, Anweisungen und Garantiebedingungen durch. Jegliche Anwendung des Gerätes, die nicht in der vorlie-genden Gebrauchsanweisung vorgesehen ist, ist als un-korrekt und ungeeignet zu verstehen. Der unkorrekte Gebrauch des PastaFacile-M otors kann Gefahrensituationen verursachen; es ist daher ratsam, vorliegende Anweisungen sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren und bei Notwendigkeit nachzuschlagen.**

ACHTUNG! **Der Hersteller hält sich eventueller Verantwortlichkeit in den nachstehenden Fällen entbunden:**
- **unkorrekten Gebrauch**
- **unkorrekte Aufstellung**
- **nicht geeignete, elektrische Versorgung**
- **vom Hersteller nicht genehmigte Veränderungen oder Einschritte**
- **Verwendung von nicht originellen oder spezifischen Ersatzteilen für das Modell**

ACHTUNG! **In Zweifelsfällen und für alle Anwendungen, die nicht in dieser Gebrauchsanweisung enthalten sind, wenden Sie sich bitte an den Wiederverkäufer vor Aufstellung. Bei jeglicher Mitteilung geben Sie bitte immer das MODELL und die MATRIKELNUMM ER des Gerätes bekannt.**

BESTANDTEILE DES PASTAFACILE (Abb.1)

Die Bestandteile des PastaFacile sind:
1 - Untersetzungsgetriebe
2 - Universal-Halterung/Führung mit Schraube und Platte
3 - Schlüssel für die Befestigung der universellen Halterung/Führung
4 - Verlängerung für Geräte wie RavioliMaker und MilleGnocchi

ZUBEHÖR FÜR DAS TEIGAUSROLLGERÄT (Abb.2)

5 - Schnitt- Ausrollgerät der “Simplex” -Linie (Einfachschnitt)
6 - Schnitt- Ausrollgerät der “Duplex” -Linie (Doppelschnitt)
7 - Ravioli-Gerät “RavioliMaker”
8 - Gnocchi-Gerät “ MilleGnocchi”

MONTAGE DER UNIVERSAL-HALTERUNG/FÜHRUNG (Abb.3,4)

Vor jeglichem Gebrauch sind die Anweisungen unter Paragraph “SÄUBERUNG UND WARTUNG”.

Montage der "Universal-Halterung/Führung" auf Teigausrollgeräte mit nicht durchgehendem Schlitz für die Befestigungsklemme (Abb. 3)

Bitte versichern Sie sich, daß die Platte (**A**) für ungefähr 5 mm mit der Schraube (**B**) verschraubt ist. Die Halterung/Führung (**C**) unter schräger Einführung der Platte (**A**) (wie der Knopf ins Knopfloch) in den Klemmensitz (**F**) auf dem Ausrollgerät (**D**) einführen. Die Schraube (**B**) mit dem dafür vorgesehenen Schlüssel
(**F**) bis zur Blockierung und Einpassung der Halterung/Führung (**C**) seitlich des Teigausrollers festziehen.

Montage der "Universal-Halterung/Führung" auf Teigausroller mit durchgehendem Schlitz für die Befestigungsklemme (Abb. 4)

Die Platte (**A**) vollkommen von der Schraube (**B**) losschrauben, die Halterung/Führung (**C**) seitlich des Teigausrollers (**D**) bringen, die Platte (A) im Inneren des Gerätes selbst gegen den Schlitz der Befestigungsklemme
(**E**) drücken, die Schraube in das Gewinde der Platte einsetzen und mit dem dafür vorgesehenen Schlüssel bis zur vollständigen Blockierung der Halterung/Führung festschrauben.

MONTAGE DES ZUBEHÖRS AUF DEN TEIGAUSROLLER (Abb.5)

Vor jeglichem Gebrauch die Anweisungen des Abschnittes “SÄUBERUNG UND WARTUNG”.

- Nach Auswahl des gewünschten Zusatzgerätes sind die Haken (**G**) des Zusatzgerätes in die Aufnahmen (**H**) des Teigausrollers mit leichtem Druck nach unten bis zur stabilen Verbindung von Zubehör und Teigausroller einzurasten.
- DIE MONTAGEVORGÄNGE GELTEN FÜR ALLE GERÄTE DER ABB.2

MONTAGE DES UNTERSETZUNGSGETRIEBES PASTAFACILE (Abb.6)

Vor jeglichem Gebrauch die Anweisungen des Abschnittes “SÄUBERUNG UND WARTUNG”.

ACHTUNG! Alle Montagevorgänge des PastaFacile sind **STETS BEI AUS DER STECKDOSE GEZOGENEM STECKER AUSZUFÜHREN.**

MONTAGEVORGANG. In die für die Kurbel (**L**) (auf allen Teigausrollern und deren Zubehör) vorgesehene Öffnung den gerippten Stift des PastaFacile einführen, wobei zur Erleichterung dieses Vorganges der Motor bis zur Übereinstimmung der Stiftrippen mit den Lochspalten zu drehen ist. Nach erfolgter Einpassung den Stift durch Eindrücken bis zum Anschlag einsetzen. PastaFacile im Gegenuhrzeigersinn bis zum perfekten Einrasten der Rippe (**N**) in die Nute (**O**) der Halterung/Führung (**C**) drehen, ebenfalls im Gegenuhrzeigersinn den Hebel (**P**) drehen, bis dieser PastaFacile gegen den Teigausroller andrückt und so befestigt.

MONTAGE DES PASTAFACILE MIT DEN ZUBEHÖRTEILEN “RAVIOLIMAKER” UND

Vor jeglichem Gebrauch die Anweisungen des Abschnittes “SÄUBERUNG UND WARTUNG”.

Für die Montage des PastaFacile-Motors mit den Zubehörgeräten “Imperia RavioliMaker” und “Imperia MilleGnocchi” die Beschreibung der Abb. 6 befolgen.

Vor Einsatz des Rippenstiftes (**M**) des PastaFacile aber die Verlängerung (**Q**) aufsetzen, die für die Kurbelöffnungen (**L**) dieser spezifischen Zubehörgeräte dimensioniert wurde.

MONTAGE DES PASTAFACILE AUF “KNETZUSATZ A-2502” (Abb.8)

Vor jeglichem Gebrauch die Anweisungen des Abschnittes “SÄUBERUNG UND WARTUNG”.

Für die Montage des PastaFacile-Motors auf das Knetzusatzgerät A-2502 gemäß Beschreibung der Abb. 6 vorgehen.

ACHTUNG! Für den Knetzusatz A-2502 wird nicht die Universalhalte-rung benutzt, die zur Verbindung von Motor und Ausroll-gerät dient, da der Knetzusatz bereits über eine eigene Verbindungsvorrichtung verfügt.
Hier genügt die Einführung des Stiftes (**M**) in die Öffnung (**L**) und Herunterdrücken des PastaFacile bis zur Einrastung der Rille (**N**) in die Nute (**R**).

BENUTZUNG DES UNTERSETZUNGSGE- TRIEBES “PASTA FACILE” (Abb.9)

Das Untersetzungsgetriebe PastaFacile hat einen dreistelligen Schalter (**S**) und einen Druckknopf (**T**) für intermittierenden Betrieb.

Einstellungen des Schalters “S”

Position **1 = MIN** - Mindestgeschwindigkeit (Arbeit mit den Zubehörteilen) Position **O = OFF** - Ruhezustand (der Motor läuft nicht)
Position **II = MAX** - maximale Geschwindigkeit (Arbeit mit Ausrollgerät und Knetzusatz)
Natürlich ist die Anwendung der Mindest- oder Höchst-geschwindigkeit stets dem Anwender überlassen.

Funktion des Druckknopfes “T” intermittierender Betrieb

Dieser Druckknopf ist nur aktiv, wenn darauf gedrückt wird, der Motor des PastaFacile bleibt sofort nach Freigabe desselben stehen.
Die “intermittierende” Tätigkeit ist bei Benutzung des Zusatzgerätes Imperia RavioliMaker unerläßlich und dient für die korrekte Verteilung der Füllung während der Ravioli-Herstellung.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜẞE

Bevor die Maschine in Betrieb gesetzt wird, kontrollieren ob die Spannung in Iher Wohnung dem in den technischen Daten dieses Handbuchs angegebeden Wert entspricht.
Keine andere Versorgungstypen verwenden. Bevor Sie den Stecker in die Steckdose stecken VERSICHERN SIE SICH BITTE STETS, DAß DER SCHALTER AUF "O" (Abstellung) steht.
Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für Schäden an Personen oder Dingen ab, die aus der Nichtbeachtung dieser Norm entstehen könnten.
Wo notwendig, kann ein Adapter für den Stecker verwendet werden, wobei jedoch dieser dem Versorgungskabel angepaßt sein soll.

BEI NOTFÄLLEN

ist der Schalter auf "O" (Ausstellung) zu bringen und das Versorgungskabel aus der Steckdose zu ziehen.

SÄUBERUNG UND WARTUNG VOR JEGLICHEM GEBRAUCH

Die Säuberung ist die normalerweise allein notwendige Wartungsarbeit. Alle anzuwendenden Teile sollen mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel sorgfältig gesäubert werd en. NACH MONTAGE UND INBETRIEBNAHME DES PASTA FACILE kann der Säuberungsvorgang vervollständigt werden, indem man zwischen die sich drehenden Rollen des Teigausrollers ein kleines Stück Teig gibt (um damit eventuelle Staubrückstände zu entfernen). Dieser Vorgang ist auch für alle zu benutzenden Zubehör-teile ratsam.
ACHTUNG! Der zu diesem Zweck verwendete Teig ist klarerweise nicht weiter zu verwenden.
Das Untersetzungsgetriebe PastaFacile, das Ausrollgerät und alle Zubehörteil sind NIE durch Wasserbestrahlung oder mit Spülmitteln zu säubern. Kein Bestandteil dieses Gerätes kann in den Geschirrspüler.

SÄUBERUNG UND WARTUNG NACH JEDEM GEBRAUCH

DEN SCHALTER DES PASTA FACILE AUF "O" STELLEN UND DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN. Alle benutzten Bestandteile sorgfältig mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel säubern, um so eventuelle Rückstände an Teig oder Mehl zu entfernen.
Teigrückstände oder Mehl NIE mit spitzen Gegenständen oder Bestecken entfernen. PastaFacile, das Ausrollgerät und die Zubehörgeräte dürfen NIE mit Wasser oder Spülmitteln gesäubert werden.
Bitte versichern Sie sich nach Gebrauch, daß alle Bestandteile perfekt sauber sind.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Bitte kontrollieren Sie, daß sich nicht eine der nachstehenden Anomalien ergab:

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Der Motor springt nicht an oder bleibt plötzlich stehen	A - Stecker ausgezogen oder nicht korrekt eingesteckt	A - Stecker korrekt einstecken
	B - Schalter auf "O"-Stellung	B - Schalter auf "I" oder "II"stellen
Der Motor springt nicht an oder bleibt plötzlich stehen	C - Die Halte-rung/Führung wurde nicht aus-reichend befestigt	C - Die Halterung/Füh-rung besser am Ausroller befes-tigen
	D - Der Befesti-gungshebel drückt das Untersetzungs-getrie-be nicht ge-gen das Ausroll-gerät	D - Den Hebel wie im Montagevor-gang Abb. 6 be-schrieben befesti-gen

Sollten die angetroffenen Anomalien nicht mit den obigen Mitteln zu

Le damos la enhorabuena por haber elegido lo mejor. El motorreductor

lösen sein, wenden Sie sich bitte an einen zuverläßigen Wiederverkäufer Imperia.





El uso impropio del motor PastaFacile puede suponer condiciones de peligro; por tanto, se aconseja mantener con cuidado y al alcance de la mano estas instrucciones para consultarlas en caso de necesidad para futuras referencias.

¡ATENCIÓN! **El fabricante declina cualquier responsabilidad en caso de:**
- **uso impropio**
- **instalación incorrecta**
- **alimentación eléctrica no correcta**
- **modificaciones o intervenciones no autorizadas por el fabricante;**
- **uso de recambios no originales o no específicos para el modelo.**

¡ATENCIÓN! **Para cualquier duda o para cualquier uso que no esté previsto por este manual, consultar al establecimiento de venta antes de realizar la instalación.**
Para cualquier comunicación indicar siempre el MODELO y el NÚMERO DE MATRÍCULA de la máquina.

ADVERTENCIAS. Su máquina manual, mediante el acoplamiento del motor PastaFacile, se vuelve motorizada por tanto NO ES UN JUGUETE. **AL USAR LA MÁQUINA, ÉSTA SE TENDRÁ SIEMPRE LEJOS DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.No utilice la máquina** con prendas de vestir o delantales cuyos bordes puedan pillarse entre los rodillos giratorios de la máquina o de sus accesorios. Prestar una atención especial, por este motivo y por motivos de higiene, también al pelo (se aconseja llevarlo recogido dentro de una gorra de protección) y a los colgantes (cadenas, brazaletes, etc...). **Colocar la máquina que se desee utilizar y a la que se desea montar el motor PastaFacile, en una superficie plana y estable, capaz de soportar su peso. Antes de comenzar a utilizarla, comprobar que se sabe parar rápidamente la máquina en caso de emergencia.**

No utilizar el motor PastaFacile si:
- no funciona correctamente;
- se ha dañado o se ha caído;
- el cable de alimentación o la clavija están dañados.

No sumergir el cable de alimentación o el enchufe en el agua. Tratenerlos lejos de superficies calientes.
No dejar colgando el cable de alimentación en bordes de mesas o muebles.
No utilizar esta máquina cerca de lavabos o sobre encimeras mojadas.

ADVERTENCIAS DE CARÁCTER GENERAL.

El motorreductor PastaFacile puede utilizarse en máquinas manuales para pasta (Laminadoras Imperia, Titania y otras marcas) y sus accesorios como: equipos para cortar láminas (Imperia Simplex - Imperia Duplex), equipos de moldeado de raviolis (Imperia RavioliMaker), equipos de moldeado de ñoquis (Imperia MilleGnocchi). Además también puede utilizarse en M Imperia Amasadora A-2502. Utilizando PastaFacile no sirven las mordazas para fijar la máquina a la superficie de trabajo ni naturalmente, la manivela.

COMPONENTES DEL PASTAFACILE (Fig.1)

Los elementos que componen PastaFacile son los siguientes:
1 - Cuerpo motorreductor
2 - Abrazadera de guía universal con tornillos y chapita
3 - Cable para fijación de la abrazadera de la guía universal
4 - Prolongación de adaptación (para equipos RavioliMaker y MilleGnocchi)

ACCESORIOS PARA MÁQUINAS LAMINADORAS (Fig.2)

5 - Equipos de corte de la máquina de la línea “Simplex” (corte individual)
6 - Equipos de corte de la máquina de la línea “Duplex” (corte doble)
7 - Equipo de moldeado de raviolis “RavioliMaker”
8 - Equipo de moldeado de los ñoquis “ MilleGnocchi”

MONTAJE DE LA ABRAZADERA DE GUÍA UNIVERSAL (Fig.3,4)

Antes de usarlo: seguir las instrucciones descritas en el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO". **Montaje de la "ABRAZADERA DE GUÍA UNIVERSAL" en máquinas laminadoras con alojamiento de la mordaza no pasante - (Fig.3).**

Comprobar que la chapita (**A**) está enroscada en el tornillo (**B**) unos 5 mm, acercar la abrazadera de guía (**C**) a la máquina laminadora (**D**) introduciendo oblicuamente la chapita (**A**) (como un botón en su ojal) en el alojamien-to de la mordaza (**E**). Enroscar a fondo el tornillo (**B**) utilizando la llave específica (**F**) hasta que se bloquee y se asiente completamente la abrazadera de guía (**C**) en el lado de la laminadora.

Montaje de la "ABRAZADERA DE GUÍA UNIVERSAL" en máquinas laminadoras con alojamiento de la mordaza pasante (Fig.4).

Desenroscar completamente la chapita (**A**) del tornillo (**B**), acercar la abrazadera de guía (**C**) por el lado de la máquina laminadora (**D**), mantener apoyada la chapita (**A**) dentro de la máquina (contra el hueco pasante del alojamiento de la mordaza (**E**), meter el tornillo en la rosca de la chapita y enroscar a fondo utilizando la llave específica (**F**) hasta que se bloquee completamente la abrazadera de guía.

MONTAJE DE LOS ACCESORIOS EN LA MÁQUINA LAMINADORA (Fig.5)

Antes de usarlo: seguir las instrucciones que se describen en el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO". Tras haber elegido el accesorio deseado introducir las aletas de enganche (**G**) del accesorio con las aletas (**H**) de la máquina laminadora, empujar hacia abajo con una ligera presión hasta que se bloquee establemente entre el accesorio y la máquina laminadora.
EL PROCEDIMIENTO DE MONTAJE DE LOS ACCESORIOS SIRVE PARA TODOS LOS EQUIPOS INDICADOS EN LA FIG.2

MONTAJE DEL MOTORREDUCTOR PASTAFACILE (Fig.6)

Antes de usarlo: seguir las instrucciones que se describen en el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".

¡ATENCIÓN!
Todas las operaciones de montaje del motorreductor PastaFacile **SIEMPRE HAN DE REALIZARSE TRAS HABERLO DESENCHUFADO DE LA CORRIENTE.**

PROCEDIMIENTO DE MONTAJE
Introducir en el alojamiento de la manivela (**L**) (que se encuentra en todas las laminadoras y en sus accesorios) el perno con aletas (**M**) del Pastafacile; para facilitar la introducción basta con girar el motor hasta que coincidan las aletas del perno con las muescas del orificio. Una vez realizado el acoplamiento empujar a tope hasta que se introduzca completamente el perno. Girar hacia la izquierda el PastaFacile hasta que la aleta (**N**) se encaje perfectamente en el canal (**O**) de la abrazadera-guía (**C**); girar hacia la izquierda la palanca de retención (**P**) hasta que ésta vaya a parar y comprimir el PastaFacile contra la laminadora.

MONTAJE DEL PASTAFACILE CON LOS ACCESORIOS "RAVIOLI MAKER" Y "MILLE GNOCCHI" (Fig.7)

Antes de usarlo: seguir las instrucciones descritas en el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
Para montar el motor PastaFacile con los accesorios "Imperia RavioliMaker" e "Imperia MilleGnocchi" seguir el procedimiento como se describe en la Fig.6.
Sin embargo, primero introducir en el perno con aletas (**M**) del PastaFacile, la prolongación de adaptación (**Q**), dimensionada específicamente para los orificios de la manivela (**L**) de estos accesorios específicos.

MONTAJE DE PASTAFACILE CON "AMASADORA A - 2502"

Antes de usarlo: seguir las instrucciones descritas en el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO".
Para montar el motor PastaFacile con la Amasadora A - 2502 seguir el procedimiento tal y como se describía en la Fig.6

¡ATENCIÓN!
Con la Amasadora A - 2502 no se utiliza la abrazadera de guía universal que sirve para unir el motor a lalaminadora, porque la amasadora ya va dotada de un alojamiento preparado específicamente.
Basta con introducir el perno (**M**) en el orificio (**L**) y bajar el PastaFacile hasta que su aleta (**N**) se introduzca en el canal (**R**).

USO DEL MOTORREDUCTOR “PASTAFACILE” (Fig.9)

El motorreductor Imperia PastaFacile lleva un interruptor (**S**) de tres posiciones y un pulsador (**T**) para el funcionamiento intermitente.

FUNCIONES DEL INTERRUPTOR “S”

POSICIÓN **I = MIN** - velocidad mínima (procesamientocon accesorios) POSICIÓN **0 = OFF** - condición de reposo (el motor no gira)
POSICIÓN **II = MAX** - velocidad máxima (procesamiento con Laminadora y Amasadora) Naturalmente el usuario es el que decide si utiliza la velocidad mínima o la máxima.

FUNCIONES DEL PULSADOR “T” Pulsador intermitente.

Esta pulsador sólo actúa cuando se pulsa, el motor PastaFacile se para en cuanto se suelta el pulsador.
El accionamiento “intermitente” es indispensable cuando se utiliza el accesorio Imperia RavioliMaker y sirve para permitir una distribución correcta del relleno durante el moldeado de los raviolis.

LA CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de hacer funcionar la máquina, controlar que la tensión de su vivienda corresponda a la indicada en el presente libro. No puede utilizarse ningún otro tipo de alimentación.

Antes de introducir la clavija en la toma de corriente COMPROBAR SIEMPRE QUE EL INTERRUPTOR ESTÁ EN POSICIÓN " O" (CONDICIÓN DE REPOSO). El fabricante declina toda responsabilidad por daños a personas o cosas que deriven del incumplimiento de esta norma.

Cuando sea necesario montar un adaptador para la clavija, constatar su conformidad al cable de alimentación.

EN CASO DE EMERGENCIA.

Colocar el interruptor en posición "O" (condición de reposo) y desconectar el cable de alimentación de la toma de corriente.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO
CADA VEZ QUE SE UTILIZA LA

La limpieza es el único mantenimiento necesario. Limpiar cuidadosamente todos los componentes que se desean utilizar exclusivamente con un trapo seco o un pincel suave.

TRAS HABER MONTADO Y PUESTO EN MARCHA EL PASTAFACILE se puede completar la operación de limpieza haciendo pasar entre los rodillos que giran una pequeña porción de masa (para extraer los posibles residuos de polvo).

Esta operación se aconseja también en todos los accesorios que se desean utilizar.

¡ATENCIÓN! La pasta utilizada para estas operaciones tendrá que eliminarse.

El motorreductor PastaFacile, la laminadora y todos los accesorios NUNCA han de lavarse con chorros de agua o detergentes.

No lavar NUNCA en el lavaplatos ningún componente de estas máquinas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO CADA VEZ QUE SE TERMINE DE USAR LA

COLOCAR EL INTERRUPTOR DEL PASTAFACILE EN POSICIÓN "O" Y DESENCHUFAR DE LA CORRIENTE.

Limpiar esmeradamente todos los componentes que se han utilizado con un trapo seco o con un pincel suave, para quitar posibles de residuos de masa o de harina.

No quitar NUNCA residuos de pasta o de harina con utensilios o cubiertos puntiagudos. No lavar NUNCA el PastaFacile, la laminadora y los accesorios con agua y detergentes.

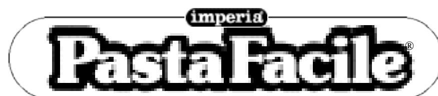
Comprobar que todos los componentes están perfectamente limpios antes de guardarlos y después de haberlos usado.

EN CASO DE AVERIA

Controlar que no existe ninguna de las siguientes anomalías:

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	REMEDIO
¿El motor no se pone en marcha o se para de repente?	A - clavija quitada o introducida Incorrectamente	A - introducir correctamente la clavija
	B - interruptor en posición "O"	B - pulsar el interruptor en posición "I"o "II"
¿El motorreductor oscilalaminadora de forma normal durante el trabajo?	C - La abrazadera guía no va fijada de forma estable	C Fijar mejor la abrazadera guía a la
	D - La palanca de retención de la abrazadera-guía no comprime el motorreductor contra la Laminadora	D - Colocar la palanca de retención como se indica en el procedimiento de montaje FIG. 6

En caso de que las anomalías no puedan resolverse con los remedios indicados, dirigirse al Vendedor Autorizado Imperia de confianza.



SCHEDA TECNICA – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ FICHE TECHNIQUE - TECHNISCHE DATEN - FICHA

MODELLO - МОДЕЛЬ - MODELE - MODELL – MODELO: PASTA FACILE A-2500

Dimensioni-Size-Dimensions

	11,5 x 14,8 x 23 cm
	1,1 Kg
	80
	40 giri/min-rpm-U/min **60 giri/min-**

DICHIAR CE DI CONFO

Imperia

C.so Moncenisio 123 - Sant'Ambrogio di Torino

TIPO:	PASTA FACILE
MODELLO:	ESP
CODICE:	A2500
DESTINAZIONE D'USO:	MOTORIDUTTORE PER MACCHINE PER LA PASTA ALIMENTARE AD USO CASALINGO

NORME UTILIZZATE: EN 292-1, EN 292-2, EN 55014, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3



Noi, firmatari della presente, dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità, che la macchina in oggetto è conforme a quanto prescritto dalle Direttive 89/392/CEE e 93/44/CEE, dalle Direttive 89/336 CEE, 92/31/CEE, 91/368/CEE dalla Direttiva 73/23/CEE e successiva 93/68/CEE.

S.Ambrogio di Torino, 23/10/1996

Il Responsabile
Roberto Cheula
Direttore Stabilimento e Produzione

imperia

PastaFacile®



ASSISTENZA

La macchina contiene parti elettriche delicate, pertanto **ogni riparazione deve essere effet- tuata esclusivamente da personale specializzato.**

Si ricorda che **la garanzia decade:**

- se vengono eseguite riparazioni da persone non autorizzate;

- **se vengono utilizzati componenti non originali della Casa;**
- **se la macchina viene usata in modo improprio.**

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Машина содержит тонкие электрические части, поэтому ремонт должен проводится только квалифицированным персоналом.

Пожалуйста, помнитеб что гарантия является недействительной, в случае:

-Если ремонт осуществляется несанкционированным персоналом;

- Если использующиеся компоненты не попоставляются изготовителем;
- Если машина используется неправильно.

ASSISTANCE

La machine contient des pièces électriques délicates, par conséquent, **toute réparation doit être effectuée exclusivement par du personnel spécialisé.**

Il faut se rappeler que **la garantie est annulée** :

- ***si les réparations sont effectuées par des personnes non autorisées;***
- **si des composants non d'origine de la Maison sont utilisés;**
- **si la machine est utilisée de manière impropre.**

KUNDENDIENST

Das Gerät enthält empfindliche elektrische Teile, **daher muß jegliche Reparatur ausschließlich durch spezialisiertes Personal erfolgen.**

Die Garantie wird hinfällig:

- **wenn die Reparaturen durch nicht zugelassenes Personal ausgeführt werden;**
- **wenn keine Originalteile des Herstellers verwendet werden;**
- **wenn die Maschine in ungeeigneter Weise verwendet wird.**

ASISTENCIA

La máquina contiene partes eléctricas delicadas, por tanto **cualquier reparación ha de ser efectuada por parte de personal especializado.**

Se recuerda que **la garantía pierde su validez:**

- ***si se realizan reparaciones por personas no autorizadas;***
- **si se utilizan componentes no originales;**
- **si la máquina se usa de forma impropia.**

05/2003 - 1460

MADE IN ITALY

Imperia

10057 Sant'Ambrogio di Torino - Italia



www.imperia.com